HACIENDA
LOPEZ DE HARO

HACIENDA LÓPEZ DE HARO BLANCO 2018

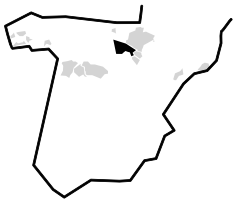
Complejo, intenso y de brillante acidez.

ORIGEN

Aunque hemos explorado mucho, en Vintae nunca perdemos de vista nuestra tierra porque aquí, en Rioja, hemos aprendido casi todo lo que sabemos. Con Bodega Hacienda López de Haro quisimos recuperar la auténtica esencia del Rioja, de sus vinos finos, de los clásicos que hicieron grande a esta región porque representaban la elegancia.

Pero si queríamos crear vinos actuales no bastaba con fijarse en la tradición. Por eso, en la colección Hacienda López de Haro, la histórica finura riojana se une a la personalidad de la uva de excelente calidad de nuestros viñedos viejos para crear auténticos clásicos contemporáneos.

Para ubicar nuestra bodega elegimos la histórica localidad de San Vicente de la Sonsierra, en el corazón de la DOCa Rioja, flanqueada al norte por la Sierra Cantabria y al sur por el río Ebro. El microclima de la zona y sus suelos arcillo-calcáreos generan las condiciones perfectas para el viñedo.



D.O.Ca. Rioja

PREMIOS

Best Value Whites
Wines from Spain Awards 2016. Añada 2015.

Medalla de Oro
Concurso Baco 2017. Añada 2016.

Medalla de Bronce
International Wine & Spirit Competition 2017. Añada 2016.

90 puntos
Guía Peñín 2010. Añada 2018.

WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

HACIENDA

LOPEZ DE HARO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: Viura y otras variedades (Malvasía, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Sauvignon Blanc y Chardonnay).

Viñedo: Selección de viñedos viejos de Viura y Malvasía y plantaciones más jóvenes del resto de variedades. Están situados en Rioja Alta (Sonsierra y Alto Najerilla) y Rioja Alvesa.

Vendimia: Durante todo el mes de octubre. Manual.

Elaboración: 24 horas de maceración, prensado suave y fermentación controlada en pequeños depósitos.

Crianza: Una quinta parte del vino pasa 3 meses en barricas de roble francés y de Europa del Este. El resto permanece en pequeños depósitos de acero inoxidable hasta que la crianza termina. Después se hace el coupage de ambos y se embotella.

Grado: 12,5% Vol.

CATA

Visual: Color amarillo pajizo, de gran limpidez y vivacidad.

Nariz: Ensamblaje de aromas florales y frutas. Destacan las notas de pera con matices más frescos de membrillo. En el fondo se perciben aromas de crema y miel, que le confieren un carácter muy agradable. El matiz de mineralidad final le aporta complejidad e intensidad.

Boca: Armoniosa y persistente. Su carácter untuoso inicial evoluciona hacia una brillante acidez. Es un vino intenso, con tensión, muy equilibrado y con final elegante. Deja recuerdos de carácter cítrico que generan sensaciones frescas y amables.

AÑADA

La primavera, luviosa y fría, obligó a vigilar de cerca las enfermedades fúngicas. Gracias a las buenas temperaturas del verano, la uva llegó en buen estado sanitario a la vendimia, que fue muy selectiva. Añada especialmente buena para blancos y rosados.